XB10-299
0007950302

博物館藏版

教草 第十二
葛粉一覧

凡そ日用に供する衣食の如き人皆之を衣とし之を食して何たるを知らさるものなし其物品を改正良善にするの術に暗く從て新規の發明なく國産を繁殖せしめ各其業に就く事を知らず故に父兄たる者其子弟に教えて幼時より各業の大畧を知らしむるときは他日脩産の基となるへし嚮に明治六年澳國博覧會出品の際に集し各種職業の教草を編成せしめ圖を加へ以て童蒙に便せり然に舊版第一より第廿四まで明治八年七月の火災に罹りしによりて今之を再刻し兼て從前の謬誤を正し遺漏を補えしむと雖も其圖の舊版を再刻する者の如きは鮮明ならざるもあり看者之を恕せよ且我國産の多き此一部の盡す所に非す此餘の如きは以て他日に讓る

明治九年二月　田中芳男記

第一 稲米 第二 糖製 第三 養蚕 第四 生糸 第五 樟虫
第六 野蚕 第七 葛布 第八 苧麻 第九 草綿 第十 繊緯草木
第十一 索麪 第十二 葛粉 第十三 藍 第十四 青花紙 第十五 製茶
第十六 烟草 第十七 漆 第十八 蒔繪 第十九 蠟 第廿 白樹
第廿一 疊表 第廿二 香蕈 第廿三 製紙 第廿四 蜂蜜 第廿五 油
第廿六 臙脂 第廿七 澱粉上 第廿八 澱粉下 第廿九 褐肉 第卅 豆腐

定價金[illegible]錢

版權所有

教草 第十二 葛粉一覽

世に草根木實を以て澱粉を製するもの極て多しと雖只此三種ハ昔より称用し且園養をまたずして容易に得べきものなれバ各地に產出す。而他の草根にても澱粉を製する法此と異ることなければバ宜しく參看して精密を要し救荒の一助にも供すべきなり

葛ハ山野自然生の蔓艸にして其形春旧莖より新芽を生し一莖三葉菜豆に似て葉莖毛あり秋葉間穗を為し花を開く豆花に似て紫赤色後莢を結ぶ其根外面淡紫色内白色なり

此根を九十月より春二月發芽の時までに鶴嘴鍬にて堀採り土氣を洗ひ石盤上にて木或ハ鉄の槌にて能打爛し桶に水を満ち其中にて粉漿を揉出し布袋又絞て粗屑を去て續て木綿袋にて漉し一日間静定せしめ此上澄を捨凝固物を乾し庖丁にて切離し底の黒粉を削去り再び澄桶に多量の水をいれ攪動し沈降するに隨ひ上より次第に呑口の栓を脱き上水を去る此の如く再三に及び乾しかたまりを小手にて剝取り灰と布を敷たる晒匣に擴げ日干す是此を灰葛と云是を潔白と為にハ灰葛を適宜に桶へ入れ前の如く水に混和し細目の袋にて漉過し放定すること一日間の後上澄を傾瀉し再び水を換へ沈降せしむ如此七八度にして水氣を去て乾きたる紙を敷きる晒匣に移し數日曝乾すれバ潔白の塊となる即葛粉なり」

蕨ハ原野向陽の地に生し春旧根より萠蘖す初め巻曲して拳の如し此をサワラビといふ煮て食用とし葉長ずるに隨ひ薇に似て密なり一根數莖を生ず」

此根を八九月の頃堀採り水にて土砂を洗ひ石上にて打碎き水槽中にて揉み或ハ桶上に杉葉を架し其上木て揉む此時側より杓にて水を澆ぎくまバ粉漿ハ桶に滴し筋條ハ杉葉に止る此を細目の篩にて漉し粗屑を除き再び木綿袋にて絞て沈底せしめ上水を除瀉し晒匣に擴げ曝乾すれバ即蕨粉なり」揉出したる筋條ハ縄に綯ひ土木の用を為すも極て勁強なり

車前葉山慈姑ハ寒を好む性なれバ西南諸州に少なく東北諸州に多し莖形萎蕤に似て厚く白緑色面に皺紋あり二三月兩葉の中間一莖を抽く高サ五六寸頂に一花を倒垂す六出淡紫色末皆反巻す花謝して實を結ぶ根ハ葱根に類し白色なり」

此根を四月上旬より五月下旬まで堀採り桶にいれ又字様の木竹にて粗皮を轉破し細く碎き直に石臼にて磨潰し水に混和し篩或ハ木綿袋にて兩三度漉し沈底せしむ其後上水を去て屢水干すること前方の如くして日乾す」

以上の三種食用大抵同し粉を水にて煉て餅とし熱湯中に投し一沸二沸せしめ或ハ餅とし蒸熟し豆粉糖蜜にて食す又粉を白湯に和し茶に代へ麪として漿汁に浸し以て饌に供す此を葛麪、カタクリ麪といふ食用の外糊とし澁にて溶き紙を接着するときハ強靭にして久しきに耐るなり」

右諸州に於て之ありと雖殊に和州芳野、紀州田邉筑州夜須越州小千谷等の說密なるを以て其要を摘録す

明治六年三月

丹波修治 識

中島仰山 畫

博物局

男爵田中美津男氏寄贈
先代田中芳男男爵旧蔵書
昭和七年

B 65992

東京大学総合図書館